07/13 999-09-05 789740 REV.1

Philco

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 645 8300

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Philco

Forno Pizza na Pedra

Manual de Instruções

CUIDADOS E LIMPEZA

•Antes de limpar o aparelho, desconectar o cordão elétrico e deixar que o aparelho esfrie completamente.
•Lavar todos os acessórios com água morna e sabão neutro, incluindo a grelha deslizante e assadeira em aço.
•Não usar produtos de limpeza abrasivos, escovas metálicas ou produtos químicos já que eles podem danificar a camada antiaderente da assadeira em aço.
•Usar um pano úmido para limpar o interior do forno.
•Para limpar a porta de vidro temperado, usar um pano úmido saturado em detergente neutro.
•Nunca colocar o aparelho na água ou dentro de qualquer outro líquido.

TABELA DE PROBLEMA X CAUSA X SOLUÇÃO

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não liga.	1 - A chave de funções e chave de tempo estão na posição desligado.	1 - Colocar a chave de funções em uma posição de aquecimento e girar a chave de tempo (timer) para o valor de tempo desejado.
	2 - A tomada está sem energia.	2 - Verificar se há energia testando a tomada com outros aparelhos.
Apenas uma das duas resistências está aquecendo.	1 - Verificar se a chave de funções está ajustada para o aquecimento das duas resistências (superior e inferior).	1 - Se desejar que ambas resistências sejam ligadas ao mesmo tempo, é necessário ajustar a chave de funções para acionar as resistências superior e inferior (ver manual de instruções).
Luz não acende.	1 - Produto não está ligado na tomada elétrica.	1 - Inserir o plugue na tomada elétrica.
	2 -Aparelho está desligado.	2 - Colocar a chave de funções em uma posição de aquecimento e girar a chave de tempo (timer) para o valor de tempo desejado.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Forno Pizza na Pedra.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada,* a fim de evitar riscos.
•Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.
•Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
•Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas peara assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
•O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizado externo ou sistema de controle remoto separado.
•Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
•Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10-15 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.
•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
•O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
•Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
•Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
•Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.

•Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
•Não usar em locais descobertos.
•Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O Forno deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
•A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.
•Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do forno, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais dentro dele.
•Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
•Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do forno.
•Para desligar o aparelho, girar o botão tempo para a posição Desl. e, então, remover o cordão elétrico da tomada elétrica.
•Todos os recipientes colocados dentro do forno não podem ser hermeticamente fechados. Também, eles precisam oferecer espaço para a expansão de fluídos.
•Limpar o aparelho regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que o aparelho não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
•Não limpar com esponjas de metal. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
•Para evitar queimaduras, sempre usar os botões para operar o aparelho.
•Não tocar em áreas quentes, como laterais e a parte superior da porta de vidro temperado.
•Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar a porta de vidro temperado. Não usar utensílios afiados já que podem estragar o vidro e fazer com que ele se quebre. Sempre deixar o aparelho esfriar antes de limpá-lo.
•Não colocar pedaços muito grandes de alimentos ou utensílios de metal dentro de um forno elétrico já que podem causar incêndios e oferecer risco de choque elétrico.
•Não cobrir qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar o superaquecimento do forno.
•Manusear com muito cuidado qualquer recipiente que seja de metal ou vidro.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*

FUNÇÃO:

Usar esta função para alimentos que podem ser facilmente cortados.

1.Colocar a grelha deslizante ou a assadeira na altura desejada.

2.Selecionar a função .

3.Selecionar o tempo para assar o alimento.

4.Girar o controle de temperatura, no sentido horário, para a temperatura desejada.

5.Continuar a assar pelo tempo desejado.

6.Checar as temperaturas dos alimentos para garantir que as temperaturas ideais foram atingidas.

7.Sempre remover os alimentos usando luvas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

FUNÇÃO:

Esta função é ideal para preparar peixes, bifes, filés, legumes ou dourar alimentos ao final de seu preparo.

1.Colocar a grelha deslizante ou a assadeira na altura desejada.

2.Selecionar a função .

3.Selecionar o tempo que o usuário quer grelhar o alimento.

4.Girar o controle de temperatura, no sentido horário, para a temperatura desejada.

5.Continuar a grelhar o alimento pelo tempo desejado.

6.Checar as temperaturas dos alimentos para garantir que as temperaturas ideais foram atingidas.

7.Sempre remover os alimentos usando luvas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

COMO UTILIZAR O FORNO

CUIDADO: AS SUPERFÍCIES DO FORNO FICAM MUITO QUENTES DURANTE E LOGO APÓS SEU USO

INSTRUÇÕES GERAIS

•Colocar a grelha deslizante na posição desejada e acomodar o alimento que será cozido/assado na assadeira.

•Colocar o refratário para pizza sobre a grelha deslizante. Certificar-se de sempre usar recipientes apropriados para forno, nunca usar plástico ou papelão dentro do forno.

•Nunca usar panelas ou tampas de vidro ou cerâmica.

•Não deixar que líquidos escorram para o fundo do forno. Sempre usar a assadeira em aço ou a bandeja de resíduos quando estiver cozinhando.

•Selecionar a temperatura, como sugerido na receita ou desejado.

•Fechar bem a porta de vidro temperado e selecionar o tempo de cozimento.

FUNÇÃO:

Usar esta função para alimentos como pão, biscoitos e para aquecer alimentos.

1.Colocar a grelha deslizante ou a assadeira na altura desejada.

2.Ajustar o controle das resistências na função .

3.Selecionar o tempo para tostar o alimento.

4.Girar o controle de temperatura, sentido horário, para selecionar a temperatura desejada.

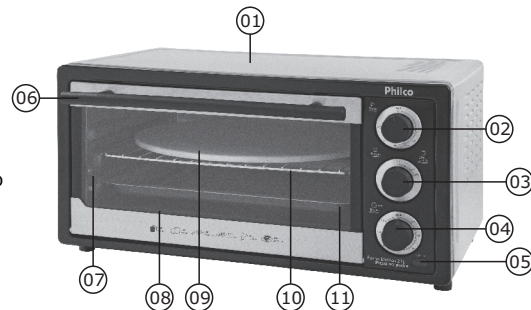
5.Continuar o processo de tostar pelo tempo desejado.

6.Checar as temperaturas dos alimentos para garantir que as temperaturas ideais sejam atingidas.

7.Sempre remover os alimentos usando luvas que o protejam dos alimentos superaquecidos e do próprio forno.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
•O cordão de alimentação deve ser regularmente examinado a procura de sinais de danos, e se o cordão estiver danificado o aparelho não deve ser utilizado.
•Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

CONHECENDO SEU FORNO

1.Corpo do aparelho
2.Controle de temperatura
3.Controle das resistências
4.Controle de tempo
5.Luz indicadora de funcionamento
6.Alça da Porta
7.Porta de vidro temperado
8.Resistências
9.Refratário para Pizza
10. Grelha deslizante
11. Assadeira em aço

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

1.Remover todos os acessórios e materiais de embalagem de dentro do Forno.

2.Lavar a grelha deslizante e a assadeira com água morna e detergente neutro. Limpar a parte de dentro do aparelho com um pano úmido ou esponja. Enxugar bem com papel toalha para assegurar que a unidade está bem seca, antes do primeiro uso.

3.Colocar o produto sobre uma superfície estável. **NÃO OPERAR O FORNO NUM MESMO CIRCUITO ONDE ESTIVER CONECTADO OUTRO APARELHO.**

4.Posicionar o aparelho para que fique, pelo menos, 10 cm de qualquer objeto ao seu redor. Assegurar-se de que nada é colocado sobre o forno.

5. Limpar periodicamente a bandeja de resíduos.

Só na primeira vez, colocar o controle de temperatura na posição 230 (ºC), o controle das resistências em e o botão tempo para 15 minutos. Isso fará com que

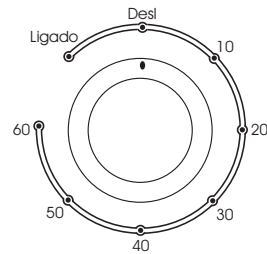
qualquer óleo ainda existente no Forno seja eliminado.

NOTA: O Forno pode soltar fumaça durante esse processo. Isso é normal para um Forno novo e não deve levar mais de 10-15 minutos.

AJUSTES DE CONTROLE

AJUSTE DO TEMPO(MIM)

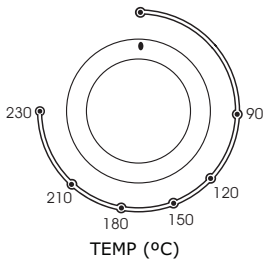
0-60 MINUTOS: O botão tempo pode ser ajustado para, até, 60 minutos. O forno não se ligará se o botão tempo não for ajustado. Quando o botão tempo estiver em DESL., o forno não funcionará.
Para ajustar o tempo de funcionamento, girar o botão tempo no sentido horário, até o tempo desejado. A luz indicadora se acende apenas com o ajuste do botão tempo.
Quando o tempo chegar à posição DESL., soará um alarme e o fornecimento de energia será interrompido automaticamente.

Desl
Ligado
10
20
30
40
50
60

TEMPO(MIM)

MANTER LIGADO

Para que o forno seja mantido ligado, girar o botão tempo, no sentido anti-horário, até a posição LIGADO.
A luz indicadora se acenderá. O usuário vai precisar girar o botão, no sentido horário, até DESL. para desligar o aparelho.

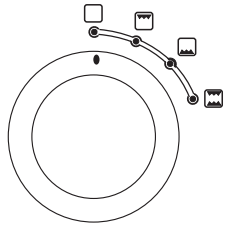
AJUSTE DO TEMPO

O tempo pode ser ajustado durante o ciclo de cozimento. Apenas girar o botão tempo para o tempo desejado e o processo de cozimento continuará.

TEMP (ºC)

AJUSTE DA TEMPERATURA

Girar o botão de temperatura para a temperatura desejada. A temperatura pode variar de 90°C a 230°C.

LUZ INDICADORA

A luz indicadora de funcionamento acende quando o forno está em funcionamento. Quando o botão tempo está em DESL., a luz indicadora de funcionamento não acenderá.

AJUSTE DE FUNÇÃO

O forno oferece três diferentes funções para o cozimento versátil dos alimentos. Tudo em um único aparelho.

: Nesta função as duas resistências estão desligadas.

: Os elementos de aquecimento superiores operam durante essa função.

: Os elementos de aquecimento inferiores operam urante essa função.

: Os elementos de aquecimento inferiores e superiores trabalham durante essa função. É perfeito para assar pizza, pães e biscoitos e para tostar carne de porco, filés e torradas.

Tempo de Preparo Forno Pizza		
	Tempo (min)	**Temperatura °C**
Bolacha (Biscoito)	**5 a 10**	**220**
Aquecimento de pão	**1 a 2**	**190**
Torrada	**2 a 3**	**230**
Pizza	**20 a 25**	**180**
Frango filé	**35 a 40**	**220**
Peixe filé	**30 a 35**	**210**
Carne bovina (filé)	**25 a 30**	**200**